KORRESPONDENT

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY

Korrespondent Handlowy Przemysłowy i Rolniczy, wychodzi dwa razy na tydzień przy Gazecie Warszawskiéj.

Dnia 6 Grudnia N 97. Roku 1845

O PROWADZENIU MLECZARNI.

ZASADY DOKTORA ANDERSONA.

(z *Journal Mensuel d'Agriculture.*)

Aby krowy dawały mleko doskonałe i obficie, trzeba im tyle dawać paszy ile zjeść mogą: trzeba także aby pasza dawana dobra była.

Jeżeli krowy tyle od upałów dziennych ucierpiały że jeść niechcą, trzeba je wpędzić do szopy na chłód; a gdy czas jakiś poleżą przeżuwając, dawać im zielonéj paszy, świeżo ściętéj, w małéj ilości a często, dla podbudzenia ich apetytu.

Krowy dobrze karmione trzeba doić trzy razy na dzień przez całe lato; pierwszy raz bardzo rano, drugi w południe, trzeci przed wieczorem. Jeżeli się krowy doić będzie tylko dwa razy na dobę, kiedy dostają pokarm obfity i pożywny, mniéj dawać będą mleka jakby się je doiło trzy razy. Trzeba starannie wybierać ludzi do dojenia, bo jeżeli dokładnie wszystko mleko niezostanie za każdym razem wydojone, stopniowo wydatek mleka będzie się zmniejszał i wkrótce mleko zniknie zupełnie.

Prowadząc mleczarnie, wielką trzeba zwracać uwagę na następujące zasady, z których jedne niewątpliwie są znane, ale nie zawsze uznawano całą ich ważność.

Pierwsza zasada.—Mleko z pierwszego dojenia zawsze jest gorsze od następnego: bogactwo mleka wzmaga się stopniowo do ostatniéj kropli, jaką się da wydobyć w czasie jednego dojenia.

W wielu doświadczeniach najstaranniéj dokonanych, okazało się że gospodyni która zaniedbuje półkwarty mleka któreby jeszcze otrzymała dojąc do ostatku, tyle traci śmietanki ile jéj ma z mleka które wydoiła z początku; a ta utracona śmietanka nadaje właśnie tłustość i zapach masłu.

Druga zasada.—Jeżeli się mleko zleje w naczynie, na to aby się zebrała śmietanka, część śmietanki która zbiera się najpierwéj na powierzchni w danym czasie jest daleko lepsza, tłuściejsza i w większéj ilości, jak śmietanka która się zbiegnie potém w takim samym czasie.

Trzecia zasada.—Mleko gęste mniéj wydziela śmietanki w sobie zawartéj niżeli mleko rzadkie, ale za to śmietankę lepszą; a jeżeli się doleje wody do tego gęstszego mleka, wyda ilość śmietanki większa niżeli gdyby czystém zostało; ale też śmietanka tak forsownie zbierająca się traci wiele na dobroci. Przeciwnie twierdzi pewna dama, biegła gospodyni; powiada że dolanie wody następować winno w stosunku połowy udojonego mleka, i to nastąpić ma zaraz po wydojeniu: w tych samych naczyniach do których się doi. Gospodyni ta utrzymuje że dosypanie trochę soli w naczynia gliniane doskonale się przyczynia do zbierania śmietanki; że w zimie mleko bywa najczęściéj gęste; że to pochodzi z suchéj paszy i da się usunąć przez zmianę pokarmu krowom dawanego.

Czwarta zasada. Mleko które, po wydojeniu w szkopki lub inne naczynia jest potém w znaczną odległość przenoszone, wstrząsane w czasie przenoszenia, gdy w części ostygnie nim zlane zostanie w naczynia do zbierania śmietanki, nie wyda nigdy śmietanki tak dobréj i tak obficie, jak gdyby je natychmiast po wydojeniu w te naczynie przelano. Zdaje się że strata w śmietance następuje w stosunku czasu upłynionego i skłócenia, od pory wydojenia mleka do chwili przelania go w naczynia do zbierania śmietanki.

Z tego co poprzedziło, widzimy że masło jak tylko można najlepszego gatunku, robione być tylko może w znacznéj mleczarni i starannie prowadzonéj, i że to masło korzystnie robić można w tych tylko mleczarniach w których głównym przedmiotem jest wyrób séra, na który używa się mleko po zebraniu pierwszéj śmietanki, i pierwsze wydojone mleko niezbierane wcale.

Ale mało jest osób któreby chciały za to najlepsze masło płacić tyle, aby wynadgrodzić gospodarza; i przekonany jestem tak z doświadczenia własnego jak i z licznych postrzeżeń, że najlepiéj jest zwykle oddzielać pierwszą połowę mleka, a na zbieranie śmietanki zachować tylko drugą; z téj drugiéj połowy zebrać wszystką śmietankę, chociażby nawet już cokolwiek kwaskowatą. Jeżeli się następnie z tą śmietanką dobrze obchodzi, masło z niéj otrzymane będzie nieskończenie lepsze od sprzedawanego zwykle na targach a ilość jego bardzo mało mniejszą od zyskiwanéj ze wszystkiego udojonego mleka, traktowanego zwyczajnym sposobem.

Kiedy ciepło w mleczarni przechodzi 60 stopni Farenheita (12 i pół Réaumura) oddzielanie śmietanki od mleka jest trudne i niebezpieczne. A kiedy temperatura spadnie niżéj 40 stopni Farenheita (4 Réaumura) rzadko kiedy da się dopełnić korzystnie i porządnie. Kiedy zaś temperatura stoi na 50 do 55 stopni Farenheita (od 8 do 8 i pół Réaumura) oddzielanie to, najważniejsza rzecz w mleczarni, odbywa się najlepiéj.

Kiedy zbytnie mrozy w zimie nastaną, stawia się w mleczarni beczkę z ukropem zaszpuntowaną i trzyma dopóki zupełnie nieostygnie.

Naczynia w mleczarni powinny być drewniane a nie z polewanéj gliny, bo mleko rozpuszcza ołów z polewy. Naczynia gliniane czarne, nie polewane są może lepsze. W nich jest ziemia zeszklona a nie polewana, i nie wsiąkają. W Anglji używane są powszechnie naczynia cynkowe, czworograniaste na 9 centymetrów głębokie.

Za zwyczaj cedzi się mleko przez czyste szmaty. W Anglji przekładają teraz nadto sitko z srebrnego drutu. W okolicach Bray, używają sita włosieniowe

Kiedy temperatura jest umiarkowaną, chcąc robić masło

najlepszego gatunku, trzeba zbierać śmietankę po sześciu albo ośmiu godzinach. Ale na zwyczajne masło zbiera się śmietankę po dziesięciu albo dwunastu godzinach.

Śmietankę należy zbierać starannie. Jeżeli się jéj część zostawi o tyle masła mniéj będzie. A jeżeli się miesza mléko w śmietankę ilość masła na tém cierpi. W niektórych miéjscach używają do tego warząchwi drewnianéj z dziurkami.

Trzeba nożem z kości słoniowéj oddzielić śmietankę od brzegów naczynia w którém się zbiera śmietanka; następnie łyżką do tego stosowną zsuwa się ją do brzegu naczynia i nareście zbiera się uważnie.

Masło oddziela się dobrze wtedy dopiero gdy śmietanka dojdzie pewnego stopnia kwaśności. Mniemam że między zebraniem śmietanki a wybiciem masła powinno upłynąć trzy do siedmiu dni. Tyle trzeba naczyń na śmietankę ile się dni przerwy zostawia. W robieniu masła więcéj potrzeba regularności jak zwykle sądzą. Kilka uderzeń nie regularnych, zbyt pośpiesznie danych, mogą uczynić bardzo złém masło które inaczéj byłoby najdoskonalsze.

Kiedy się masło zbiegnie trzeba go natychmiast oddzielić od maślanki. W Gournay, dobywają masło kiedy się skupi w małe kulki; w Jsigny zaczynają je wyjmować kiedy się w ziarnach ukaże. Jeżeli masło kładzie się w drewniane naczynie, trzeba je pierwéj wytrzeć kuchenną solą.

Trzeba przerabiać i wygniatać masło kopystką drewnianą w kształcie lejka, z krótką rękojeścią, tak aby z niego wszystkie mléko wycisnąć.

Zwyczaj wygniatania masła rękami nie jest ani czysty ani dobry; ciepło rąk psuje masło. Jeżeli wszystko mléko nie zostanie wyciśniętém, skwaśnieje i prędko masło psuje, a jeżeli się zbyt długo masło przerabia stanie się lepkie i przywierające do naczynia.

Wiele osób płócze je w zimnéj wodzie, ale woda w niesłychany sposób psuje masło.

W poprzednich działaniach wszystkie naczynia powinny być bardzo czyste i bez odoru żadnego. Do zachowania masła zamiast soli przekładam następującą kompozycję, która je chroni od wszelkiéj goryczy i zwietrzałości, daje mu wyrazistszy kolor a smak przyjemniejszy. Weź jedną część cukru, jedną część najlepszéj grubej soli Portugalskiéj; zmiel te substancji na miałki proszek i zmieszaj dobrze; weź uncję téj mieszaniny na szesnaście uncyj masła i dobrze z nim zmieszaj; natychmiast masło włożyć w przygotowaną beczułkę, starannie je w niéj ugnieć, żeby się żadna próżnia nie została z powietrzem, i zrównaj dobrze powierzchnię. Jeżeli baryłka nie pełna, a jeżeli sądzisz że za dwa dni nie będzie jeszcze nowego masła na jéj dopełnienie, pokryj wierzch masła czystą i suchą szmatką, wykrojoną tak jak denko baryłki, i przykryj tę szmatkę drugą jeszcze, umaczaną w roztopioném maśle. Na wierzch nie kładź już żadnych słonych rzeczy. Kiedy będzie nowe masło by téj baryłki dopełnić, zdejmują się szmaty, ubija się dobrze nowe masło nad dawniejszém, tak aby od brzegów żadna próżnia nie została. Skoro beczułka napełni się, przykryj je znowu dwoma szmatami pilnując żeby wszędzie brzegów dotykały: naléj po klepkach w rogi trochę masła roztopionego aby powietrze zupełnie wypędzić. Posypać trochę soli na całą szmatkę. Tak zamknięta beczułka zostaje aż do czasu kiedy się ma brać masło. Tak przygotowane masło może się konserwować bardzo długo, lat kilka. Można je wysełać nawet do Indyj Wschodnich.

Za kilka tygodni nabiera to masło smaku delikatnego i miłego jak żadne inne nie ma. Aby nową beczułkę przygotować na masło, trzeba ją często napełniać wrzącą wodą i zostawiać dopóki nie ostygnie. Dobrze przygotowana beczułka jest czysta i bez żadnéj woni, wyciera się ją wewnątrz solą zwyczajną, wylewa się w koło denka stopioném masłem, tak aby całe dno, jedną równą powierzchnię stanowiło.

Wielkie sagany gliniane czarne lepsze są niezawodnie do beczułek, bo w glinie téj nie ma kwasu świeżego dębowego drzewa, i powietrze przezeń się nie wdziera, a ono najbardziéj psuje masło.

Masło w naturalnym stanie swoim zawiera znaczną ilość materji sluzowatéj która daleko prędzéj fermentuje niżeli część oleista. Kiedy się zamierza wysełać masło w gorące strefy, trzeba, nim się je w beczułki popakuje, odjąć z niego tę część sluzowatą; na ten cel stawia się naczynie z masłem, w inne naczynie wodą napełnione; grzeje się woda dopóki masło nie roztopi się zupełnie; trzyma się je w takim stanie czas pewien, zbiera się szum, i potém studzi.

Części sluzowate spadają na dół, a część tłusta spływa po wierzchu. Kiedy wszystko ostygnie, ta część oleista ścina się przybiera kolor bledszy od naturalnego masła i jest twardsze daleko. Kiedy potém nabierze pewnéj stałości ale nie jest jeszcze twarde, oddziela się nie czyste części ze spodu, soli się, je i pakuje w baryłki, tak jak powiedzieliśmy o maśle soloném.

O używaniu słomy zbożowéj na pokarm *).

Żeby utrzymać ciepło wewnętrzne żyjącego jestestwa, bez którego ono być nie może, potrzeba głównie dwóch rodzajów materji: świetlika utajonego w pokarmie i kwasorodu w wodzie. Tego ostatniego chyba w pustyniach Syrji, Arabji, lub Sahary zabraknie; bo woda jest wszędzie i u nas przynajmniéj nikt się na jéj niedostatek uskarżać nie może. Ale obecne smutne doświadczenie przekonywa nas, że przy większym nieurodzaju, pierwszego, t. j. świetlika tającego się w pokarmach, dla naszéj temperatury, zabraknąć może i, prócz zupełnéj ruiny panów, zrządzić głodną śmierć ich kmieci.

Powodowany w tém smutną potrzebą, szukałem środka coby niebędąc rzeczywistym pokarmem ludzkim, mógł jednak być użyty na pożytek ich wewnętrznego ciepła, zachowującego ich życie, i zdaje się, że znalazłem go w *słomie zbożowéj.*

Oddawna już uważałem, że rośliny winny swój zielony kolor światłu słonecznemu (**). Niektóre z nich, zawsze skutkiem tegoż światła, dojrzewając, żółknieją tak jak zboża i wtenczas są w stanie najwyższego nasycenia się tym pierwiastkiem. Miałem słomę i wszystkie części słomiaste w dojrzałém zbożu za najwięcéj mające w sobie utajonego świetlika; bo one są bardzo palne i w paleniu się najobficiéj płomień wydają. Z drugiéj strony, sama jedna słoma nie jest że dostateczną do utrzymania wewnętrznéj temperatury, i przez nią życia, np ogromnego wołu?

Ludzie, dla saméj odmiennéj organizacji, nierówne szlachetniejszéj, nie mogą spożywać słomy w naturze, ale mogą w extrakcie, co dodany do zboża, podwoić może jego pożywną wartość. Tym sposobem garniec jeden zboża zastąpi dwa garce. Przewidując wyraźnie niepodobieństwo wykarmienia włościan kosztem właścicieli, wedle istniejącego zwyczaju, który zrujnowawszy gospodarstwa swoje przeszłorocznym nieurodzajem, tegoroczne plony oziminy oddali już całkiem na zasiewy pól włościańskich, przy najgorszym urodzaju jarzyny—następny proponuję sposób.

1. Przed nadchodzącą teraźniejszą zimą skasować po dworach wszelkie bydło jałowe, słomy potrzebujące, a zostawić tylko same dojne krowy i cieleta które utrzymywać samém sianem i słomą jarzynną, tudzież grochowinami i kłosowinami.

2. Żytniéj i ni pszennéj słomy nie używać nawet na pod-

(1) Nie wchodząc w żadne ocenienie o ile teorje chemiczno-organiczne autora dałyby się pogodzić z przyjętemi zasadami w dzisiejszym stanie nauki, umieszczamy ten artykuł dla zwrócenia poważnéj uwagi i wywołania dalszych doświadczeń w tak ważnym przedmiocie.

(2) Ten fakt jest powszechnie uznany w Chemji organicznéj.

(*Przypis. Red.*)

ściał bydła ni koni w naturze, ale wszystkie na przewar dla ludzi zostawić.

3. Przygotować kocioł z kranem i przykryciem odpowiedni co do wielkości liczbie ludzi dla których dawać się ma extrakt słomy, tak aby każdy potrzebujący człowiek mały i wielki mógł dostać na dzień półgarca extraktu lub więcéj. Słomę nalewać należy miękką wodą i gotować aż do koloru piwa czerwonego. Można dolewać do kotła wody, ale tylko póty, póki jest dosyć koloru i smaku. Lżejszy extrakt może być dawany proporcjonalnie w większéj ilości, ale lepiéj i w tém równość i jednostajność zachować.

4. W tym extrakcie można gotować kaszę z mąki, któréj pół kwaterki ugotowane w pół garcu, powinno wystarczyć jednéj osobie na cały dzień, bo tu przymiot pokarmu, jego ilość ma zastąpić. Można też zarobiwszy mąkę na ciasto, spuszczać do tego soku kluski, mogące być pożywniejszemi, ale odbierając żywność w małych proporcjach, co w razach głodu koniecznie zachować potrzeba, raz dla tego żeby się nic nie zmarnowało, powtóre dla tego żeby się nie razem zużyło a potém zabrakło, to już podobno dogodniéj będzie wspomniane pół kwaterki np. żyta ugotować wprzód dobrze, tylkoześrotowane w wodzie na kaszę gęstą i przeprowadzić je do zagotowanego słomianego extraktu i tak używać. Ten extrakt nie jest zapewne smaczny; ma on smak lekarskiego dekoktu, podobny do smaku perzu, lecz ani gorzki ani przykry nie jest, a bez żadnego porównania jest lepszy od bobownika używanego w takich razach na Białéj Rusi i od odeszłéj brahy, w któréj na próżno szukać świetlika. Jeśliby mógł tylko być posolony, to w dosyć znaczący sposób, pewny jestem, zastąpiłby nasz bulion, kiedy nieco do siły pożywnéj, to przynajmniéj co do utrzymania zdrowia. Pokarm tym sposobem przyrządzony może być jeszcze bardziéj podtrzymującym życie, jeżeli przemieniany będzie warzywem zapaśnem w zimie, a na wiosnę sporządzanem ze Snitki, młodego ostu i innych traw, znajomych naszym włościańskim gospodyniom.

5. Wygotowaną słomę dopiero używać można na podściół i nawoz.

Ale żeby podać do wiadomości publicznéj ten sposób na pewno pomocniczy przy głodzie, należało go wyprobować, a że niepodobna nikogo zaprosić na takowy traktament bez koniecznéj a nieodbitéj potrzeby, wypadło więc mnie samemu na sobie tę probę uczynić. Acz przyznać się powinienem, że nie miałem dosyć mocy charakteru żeby się wyrzec zwyczajnego obiadu, zrobiłem jednak z extraktu słomy moje śniadanie w ten sposób.

Miałem nieodstępny zwyczaj używać o 8 z rana dwie spore szklanki herbaty z mlekiem i bułką, jaka się tu przedaje za 10 kop. miedzią, lub odpowiednia miara sucharków, i taki co dnia założywszy fundament, miałem dosyć tylko do godziny pierwszéj o któréj już czułem głód. Zamieniłem to na jedną szklankę infuzji z odrobiną kaszy bez żadnego chleba. Ku temu kazałem wziąść szklankę pełną 1/3 kwarty i 1/12 garca jęczmiennéj kaszy (krup), ugotować je w saméj tylko wodzie i wyłożyć na talerz, który potém pokrzyżowałem, dzieląc na cztery równe części. Wziąłem połowę jednéj z tych części, rozprowadziłem ze szklanką gorącéj infuzji słomy, posoliłem i zjadłem bez niczego z niewielkim smakiem wprawdzie, ale też i bez wstrętu (*), a przy tym lichym na pozór posiłku nie doznałem głodu nawet i do godziny drugiéj po południu, choć to moja zwyczajna obiadowa pora. Wyraźna więc, że ta odrobina kaszy z 1/8 szklanki krup zarobiona, ze szklanką infuzji słomy, odpowiedziała, jeżeli nie przewyższyła, co do własności pożywnych, dwom szklankom herbaty z bułką i mlekiem. W takim razie dwa razy tyle, niezawodnie wystarczy na pierwszy posiłek prostemu człowiekowi, który się trzy razy w ciągu dnia ponowić może i jeszcze zostanie mu część czwarta kaszy na następne śniadanie, a że pół garca zboża zawiera w sobie sześć takich szklanek, które wystarczą na 24 posiłki, więc tego pół garca zboża dosyć mu będzie na ośm dni, tém bardziéj na tydzień.

Jeśliby głodny człowiek wolał tę odrobinę zboża ugotować w mającém się jeszcze jakiem kwaśnem warzywie, to w takim razie przynajmniéj extrakt słomy za napój używać powinien, nie wodę, która przy małéj ilości stałego pokarmu, tylko osłabia wewnętrzne jego ciepło, od którego tak wiele zdrowie zależy. Ja używałem infuzję słomy, tak jak herbatę, w któréj tylko mała ilość extraktu znajdować się musiała, kiedy w gotowanym odwarze daleko więcéj jego być powinno. Dla poprawienia smaku sól koniecznie potrzebna. Wszakże ratując się od głodnéj śmierci, któż by go i bez soli nie użył?

(*Tygo. Petersb.*)

(*) Ten sposób życia przedłużam od tygodnia z jednostajnym skutkiem, przy najpożądańszym stanie zdrowia.

Jak korzystać z kartofli grożących zepsuciem się.

Do ratowania kartofli w znacznych masach psuć się zaczynających, jak np. wielu tysięcy korcy, nie masz dotąd innego środka, jak tylko przebierać je, czyli oddzielać nadpsute od zdrowych, i ile możności sucho trzymać. Spieszne użycie podejrzanych kartofli na gorzelnie, przerobienie ich na mączkę, oto są jeszcze sposoby uchronienia się od znacznéj straty, tam gdzie ona już zagraża.

Dla tych zaś gospodarzy, którzy są w tém położeniu, iż znaczną ilość kartofli na karm dla bydła przeznaczyć mogą, podajemy tu następujące dwa sposoby:

Sposób pierwszy udzielony przez radcę ekonomicznego W. Hofmana (i opisany w Wiener Zeitung z dnia 19 b. m.) zależy na nasoleniu podejrzanych kartofli: W tym celu rozdrabnia się je, czy to przez krajanie, czy też przez rozgniecenie w stępach, czy jakkolwiekbądź inaczéj, aby pojedyńcze kawałki nie były większe od cala sześciennego; poczém nasala się takowe, układając warstwami. W większych massach niepodobna to w beczkach uskutecznić, ale w takim razie da się użyć piwnica, którą do pewnéj wysokości tarcicami wyłożywszy i na przegrody podzieliwszy zrobić z niéj można na wielką miarę to, czém jest beczka na mniejszą miarę. W takiéj piwnicy przewiewno utrzymywanéj, trzeba też zrobić dół czyli ściek do zbierania otoku z nasolonych kartofli ściekającego, i tym otokiem codzień kartofle skrapiać. – Tym sposobem będzie się miało karm chciwie przez bydło pożerany, i wszelkie massy kartofli uchroni się w najkrótszym czasie od zepsucia.

Drugi sposób podaje (w *Preussische Handlungszeitung* z d. 18 b. m.) pan Arnold, przełożony towarzystwa ekonomicznego w Prusach Wschodnich,—tak się w téj mierze wyrażając: Kilku właścicieli ziemskich w Prusach Wschodnich osobiście mi znanych, przeznaczywszy zaraz z jesieni pewną ilość kartofli na całoroczny karm dla koni, rogacizny i wieprzów, gotują te kartofle w parze wodnéj, potém umieszczają je w dołach, w których mocno je ubijają. Każdy dół mieści do 200 szefli pruskich (100 korcy polskich). Z wierzchu przykrywają te doły słomą i na to ziemią, aby wilgoć i zmiany powietrza nie miały wpływu. Ponieważ ten sposób jest w Prusach Wschodnich od dawniejszych już lat w zwyczaju, doły mają tam albo wydylowane, albo nawet i murowane: atoli nie jest to koniecznie potrzebne, zwłaszcza w teraźniejszym roku, gdzie idzie oto, aby kartofle psuciem się grożące, w wielkich massach przechować.— W ten sposób można kartofle dłużéj niż rok w dobrym stanie utrzymać; nabierają one przytém cokolwiek smaku kwaskowatego, a bydło (nawet i konie) bardzo je chętnie pożera.

Nie wchodząc w użyteczność lub łatwość zastosowania w naszém gospodarstwie wiejskiem jednego lub drugiego z powyższych sposobów, podajemy je ziomkom tak jakeśmy je znaleźli w tém przekonaniu, że każdy według swéj potrzeby lub też jeżli dla nas nie są przydatne, nie ujmie nam przynajmniéj

dobréj chęci rozpowszechnienia w naszym kraju tych wiadomości, które w innych pismach czasowych w przedmiocie tak arcyważnym krążą.

SPOSÓB UŁATWIENIA i PRZYSPIESZENIA WZROSTU TRAWY.

(z Journal des Connaissances utiles.)

Na zgromadzeniu stowarzyszenia Doświadczalnego w Kornwalji, prezydujący objawił zebranym sposób postępowania który tu podajemy; zastosowany on był przez niejakiego Furney, i dla tego nadano mu nazwę *Furneviryzmu*. Kiedy się pole lekko przyściele słomą, sianem, gałązkami, liśćmi suchemi lub zielonemi, trawa rośnie z nadzwyczajną szybkością. Prezydujący sprowadził prawdziwość tego twierdzenia. Na początku maja kazał pokryć lekko trzyakrowe pole długą słomą, któréj wyszło około 80 funtów na akr. W pięć tygodni potém, część pokryta wydała 5000 funtów zielonéj paszy więcéj niżeli podobnegoż rozmiaru przestrzeń ale nie pokrywana. Po zdjęciu słomy, puszczono tam na pastwisko 115 owiec, a po trzech tygodniach puszczono jeszcze na to samo pole 26 wołów. Skoro trawa wyciętą została zębami bydła, rozciągniono tę samę słomę na polu, a we dwa tygodnie, zaczęła rość ogromnie. Zaraz po zdjęciu słomy puszczone owce nie jadły chciwie trawy pokrywanéj, ale chciwie się na nią rzuciły gdy przez dwadzieścia cztery godzin wystawioną była na działanie słońca, i powietrza. Prezydujący dodał że takim sposobem kazał pokrywać dwadzieścia pięć akrów łąki, która mu dostarczyła obfitéj paszy, gdy tymczasem u sąsiadów brak paszy czuć się dawał. Wezwał następnie członków aby to doświadczenie powtórzyli u siebie.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Londyn 26 *listopada.* W innym liście z Anglji czytamy że mniemanie względem pszenicy we wszystkich częściach królestwa zaczyna być pomyślniejsze, i na rozmaitych targach ceny także przybrały już dążność do podwyższenia. Na Marklane nie widać wprawdzie dotąd żadnego większego podwyższenia ze strony sprzedających, ale chęć kupców i meklerów do robienia zapasów jest tu powszechnie widoczną i skutki tego już się uczuwać dają. Kiedy zaś teraz przy widokach nowego podwyższenia zwróćmy uwagę naszą na Irlandję, i kiedy się zapytamy przy stanowczéj prawie pewności o oczywistym niedostatku tamecznéj ubogiéj ludności, bacząc na pomocnicze środki jakie jéj pobratnie wyspy z naszéj strony dadzą i dać muszą, kiedy się zapytamy, mówię, jaki wpływ to wywrze na nasze targi, kiedy my zamiast z Irlandji spodziewać się dowozów jeszcze tam z naszych zapasów posełać będziem musieli? jedyna w tym razie możliwa odpowiedź jest ta, że my, skutkiem oddziaływania, uledz możemy nadzwyczajnéj a może bardzo uciążliwéj drożyznie jeżeli tylko strata w zebranych kartoflach niesłychanie, niezmiernie wygórowaną nie została. Kto z naszych spółczesnych dokładnie przypomina sobie rok 1800, przyzna razem z nami że tamtoczesne okoliczności zgadzają się zupełnie z obecnym stanem rzeczy. Wtedy jak w tym roku zasiewy przez pierwszych sześć tygodni lata zapowiadały najpiękniejsze zbiory, lecz nastały wtedy ciągłe deszcze, które w większéj części plony zniszczyły. Kartofle także niesłychanie ucierpiały od wilgoci, były niezmiernie złe, i przy końcu zimy do tak ogromnéj skoczyły ceny, że ubogie klassy z głodu umierały nie mogąc ich kupować. Jakich wtedy użyto środków takie i teraz zapewne użyte zostaną.

Rząd roskazał piec biały chleb który w ciągu 24 godzin musiał być przedany, a kraj od groźnych wstrząśnień społecznych uchroniony został tylko przez niezrównanéj dobroczynności zakłady i chwilowe związki do wspierania ubogich. Spodziewamy się że teraz przy doskonałych środkach komunikacyjnych, od ponowienia się tych okropności wolni będziemy, ale w każdym razie jak powiedzieliśmy znajdujem się w nader przykrem położeniu i wiele zależy a nawet prawie wszystko od tego jak długo kartofle przechować się dadzą. Wszystko pokazuje że na dowozy z Ameryki także nie wiele rachować można, bo chociaż tam żniwa pod każdym względem obficie się udały, to mają zwyczajny swój odbyt w Kubie, Brazylji i Angielskich zachodnich Indjach, a gdyby i tak jeszcze kraj ten posiadał tyle żeby mógł angielskie targi zaopatrzyć, to handel zbożowy angielski nie nawykł jeszcze do przybrania tego kierunku, dla tego zwątpimy czy by zdołał zadosyć uczynić nagłym a silnym naszym żądaniom. I tak np. maisu, do którego teraz wiele wagi przywięzują, w ostatnich czternastu latach, ledwo za 5000 fun. ster. a pszenicy i mąki pszennéj w trzynastu latach przecięciowo biorąc tylko 99,000 buszli 170,000 beczek rocznie do Irlandzkich i Wielko-Brytańskich portów wysłano. Tylko szaleni szpekulanci rzucać się mogą na przedsiębiorstwo z tak dalekich okolic przy zmiennéj skali nader niebezpiecznéj.

Londyn 26 *listopada.* Żeśmy wczoraj bardzo szczupły mieli dowóz z hrabstw sąsiednich angielskiéj pszenicy, polepszył się handel, i dobre próby z Essexu i Kentu chętnych kupców znajdowały po cenie wyższéj o 1 i 2 szyl. na kwarterze, poślednie jednak gatunki przy samym końcu targu trudno zbyć przychodziło.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 5 Grudnia 1845 roku.		żądają R. s.	żądają k.	dają R. s.	dają k.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	92	70	92	40
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 m. k.	2 M.	139	80	—	—
Londyn funt sterlin.	3 M.	6	33	6	32
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—		—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	100	—	—	—
Petersburg ditto.	1 M.	100	—		—
Paryż 300 franków	2 M.	74	49	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	96	—	—	—
Wrocław 100 talar.	2 M.	92	55	—	—
2. MONETY.					
Rossyjskie Imperjały		—	—	—	—
Holendr. dukaty nowe		—	—	—	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austryjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe na 1000 złp.		—	—	—	—
„ „ 4% za 100 r. s.		—	—	—	
Listy zastawne białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		14	79	—	—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp.		—	—	—	—
Serje wylosow. lit. B na złp. —		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 złp.		—	—	—	—

(*) Wartość kuponu kop. 27